II.

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/506

od 26. ožujka 2018.

o upisu naziva u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta („Pražská šunka” (ZTS))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 15. stavak 1. i članak 52. stavak 3. točku (b),

budući da:

(1) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev Češke za upis naziva „Пражка шунка” (BG), „Jamón de Praga” (ES), „Pražská šunka” (CS), „Prag Skinke” (DA), „Prager Schinken” (DE), „Praha sink” (ET), „Χοιρομέρι Πράγας” (EL), „Prague Ham” (EN), „Jambon de Prague” (FR), „Praška šunka” (HR), „Prāgas šķiņķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prágai minőségi sonka” (HU), „Perżut ta' Praga” (MT), „Praagse Ham” (NL), „Szynka Praska” (PL), „Fiambre de Praga” (PT), „Jambon de Praga” (RO), „Pražská šunka” (SK), „Praška šunka” (SL), „Prahalainen kinkku” (FI), „Pragskinka” (SV) u registar kao zajamčeno tradicionalnog specijaliteta objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([2]). Naziv „Pražská šunka” odnosi se na šunku koja obuhvaća sljedeće tri varijante: „Pražská šunka” s kosti, „Pražská šunka” bez kosti i „Pražská šunka” u konzervi.

(2) Zahtjev za upis naziva „Pražská šunka” u registar zajedno s drugim jezičnim inačicama objavljen je već 2012. ([3]) Austrija, Italija, Njemačka i Slovačka podnijele su prigovore. Češka je postigla dogovor sa svim podnositeljima prigovora, osim sa Slovačkom. Komisija je nakon toga ponovno objavila specifikaciju proizvoda, koja je znatno izmijenjena kako bi se djelomice uzele u obzir tvrdnje i napomene Slovačke.

(3) Komisija je 18. srpnja 2016. primila prigovor Slovačke, 16. kolovoza 2016. prigovor Srbije, a 17. kolovoza 2016. prigovor Austrije.

(4) Komisija je 14. rujna 2016. primila obrazloženu izjavu o prigovoru koju je podnijela Slovačka, 12. listopada 2016. obrazloženu izjavu Srbije, a 19. listopada 2016. obrazloženu izjavu Austrije.

(5) Prigovor Austrije nije se mogao nastaviti. U skladu s člankom 51. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija provjerava opravdanost samo onih obrazloženih izjava o prigovoru koje su zaprimljene unutar dva mjeseca od primitka pripadajućeg prigovora, što nije bio slučaj s obrazloženom izjavom o prigovoru koju je podnijela Austrija.

(6) Nakon što je ispitala obrazložene izjave o prigovoru Srbije i Slovačke i utvrdila da su opravdane, u skladu s člankom 51. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je dopisom od 8. studenoga 2016. pozvala Češku i Slovačku, a dopisom od 2. prosinca 2016. Češku i Srbiju, da započnu odgovarajuća savjetovanja kako bi postigle sporazum.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
([2]) SL C 180, 19.5.2016., str. 5.
([3]) SL C 283, 19.9.2012., str. 11.

(7) Češka i Srbija postigle su sporazum. Složile su se da bi naziv trebao biti zaštićen i na srpskom jeziku, na ćirilici i latinici (tj. „Praška šunka”/„Прашка шунка” (RS)) i da bi se Srbiji trebalo odobriti prijelazno razdoblje od tri godine tijekom kojeg će upotrebljavati zaštićeni naziv na proizvodima koji nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda „Pražská Šunka”.

(8) Komisija smatra da sadržaj tog sporazuma nije u suprotnosti ni s Uredbom (EU) br. 1151/2012 ni s pravom EU-a. Članak 15. stavak 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012, kojim se Komisiji omogućava da odobri prijelazno razdoblje od tri ili više godina za uporabu zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla koje su u suprotnosti s člankom 13. stavkom 1. te uredbe, može se analogno primijeniti i na zajamčeno tradicionalne specijalitete ([1]). No s obzirom na to da se ta uredba primjenjuje samo na području EU-a, takvo se prijelazno razdoblje može odnositi samo na proizvode uvezene u EU iz Srbije, koji bi u EU-u bili stavljeni na tržište pod zaštićenim nazivom iako nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda. Međutim, takve proizvode ne bi trebalo stavljati na tržište EU-a uz oznaku „zajamčeno tradicionalni specijalitet”, pokratu „ZTS” ni logotip koji se odnosi na EU. Nakon dodavanja srbijanske verzije među registrirane nazive trebalo bi u svrhu informiranja objaviti pročišćenu verziju specifikacije proizvoda.

(9) Suprotno tome, Češka i Slovačka nisu postigle dogovor unutar zadanog roka. Komisija bi stoga trebala odlučiti o registraciji uzimajući u obzir rezultate tih odgovarajućih savjetovanja u skladu s postupkom iz članka 52. stavka 3. točke (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012.

(10) Glavni argumenti Slovačke, kako su navedeni u obrazloženoj izjavi o prigovoru i u savjetovanjima s Češkom, mogu se sažeti kako slijedi.

(11) Kao prvi razlog podnošenja prigovora, Slovačka tvrdi da registriranje naziva ne bi bilo u skladu s uvjetima iz Uredbe (EU) br. 1151/2012. Slovačka tvrdi da metoda proizvodnje uvrštena u specifikaciju proizvoda „Pražská šunka” bez kosti nije tradicionalna jer se počela primjenjivati tek 1993. (nakon što se Čehoslovačka podijelila na Češku i Slovačku) i otada još nije prošlo 30 godina. Prije 1993. „Pražská šunka” proizvodila se u skladu s čehoslovačkim nacionalnim normama (ČSN) kojima su bila utvrđena opća pravila za proizvodnju, opskrbu, pakiranje, prijevoz, skladištenje i ispitivanje mesnih proizvoda koje su bile primjenjive u Čehoslovačkoj, a primjenjivale su se na cijelom državnom području Čehoslovačke i njima nije bila dopuštena metoda proizvodnje uvrštena u specifikaciju proizvoda „Pražská šunka” (ZTS) bez kosti. U skladu s člankom 18. Uredbe (EU) br. 1151/2012, da bi se naziv registrirao kao zajamčeno tradicionalni specijalitet, metoda proizvodnje mora odgovarati tradicionalnom postupku ili se moraju upotrebljavati tradicionalne sirovine ili sastojci, a prema definiciji iz članka 3. stavka 3. te uredbe, riječ „tradicionalno” podrazumijeva dokazanu uporabu u razdoblju od najmanje 30 godina. S obzirom na prethodno navedeno, metoda proizvodnje proizvoda „Pražská šunka” (ZTS) bez kosti ne može odgovarati tradicionalnom postupku iz članka 18. Uredbe (EU) br. 1151/2012.

(12) Slovačka ujedno tvrdi da nije ispunjen ni zahtjev koji se odnosi na „posebna svojstva”, kako su definirana u članku 3. stavku 5. Uredbe (EU) br. 1151/2012.

(13) Kao drugi razlog podnošenja prigovora, Slovačka tvrdi da se naziv proizvoda „Pražská šunka” treba smatrati generičkim izrazom, tj. da je prerastao u uobičajeni naziv tog proizvoda u EU-u. To je vidljivo iz broja podnesenih prigovora na registraciju naziva: činjenica da se isti naziv upotrebljava kako bi se isti ili slični proizvod stavio na tržište u mnogim zemljama pokazuje da je riječ o generičkom izrazu.

(14) Treći razlog zašto je Slovačka podnijela prigovor jest činjenica da je naziv predložen za registriranje zakonit, poznat i gospodarski značajan za slične poljoprivredne ili prehrambene proizvode u Slovačkoj. Proizvod „Pražská šunka” poznat je slovačkim potrošačima, koji ga kupuju kao kuhani proizvod u poliamidnom ovitku. Varijanta proizvoda „Pražská šunka” bez kosti, kako je opisana u prijedlogu, nije poznata slovačkim potrošačima. Prema informacijama koje su pružili pojedini proizvođači u Slovačkoj, trenutačno se godišnje proizvede najmanje 1 208 tona proizvoda „Pražská šunka”. Prilagođavanje ili preimenovanje proizvoda slovačkim bi proizvođačima donijelo značajne gubitke prihoda, ponajprije jer bi podrazumijevalo naglo povećanje cijene od 45 % do 92 %, ovisno o vrsti i kategoriji kvalitete. Naime, u specifikaciji proizvoda „Pražská šunka” (ZTS) navedeno je da meso u svim trima varijantama mora imati maseni udio čistih bjelančevina od barem 16 %, dok u Slovačkoj taj udio može biti manji. U skladu sa slovačkim zakonodavstvom, proizvod „Pražská šunka” može se stavljati na tržište u trima kategorijama šunke ovisno o različitim postocima najmanjeg masenog udjela čistih bjelančevina: posebna

([1]) Provedbena uredba Komisije (EU) 2016/304 od 2. ožujka 2016. o upisu naziva u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta (Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ZTS)) (SL L 58, 4.3.2016., str. 28.).

šunka (16 %), odabrana šunka (13 %) i standardna šunka (10 %). Dakle, odabrana i standardna šunka više se ne bi mogle stavljati na tržište u Slovačkoj pod registriranim nazivom. Osim povećanja cijene, u gubitak prihoda trebalo bi uračunati i troškove nabave kalupa za proizvodnju proizvoda „Pražská šunka" bez kosti jer se za proizvodnju proizvoda „Pražská šunka" u Slovačkoj ta tehnologija ne primjenjuje (upotrebljava se poliamidni ovitak). Ta bi nabava uključivala trošak od 70 EUR po jedinici za šunku mase oko 5 kg, što bi za 1 tonu gotovog proizvoda iznosilo 14 000 EUR. Slično tome, oblikovanje proizvoda „Pražská šunka" s pomoću folije u usporedbi s proizvodnjom u poliamidnom ovitku isto bi tako rezultiralo povećanjem troškova za nabavu folije i ručni rad, te bi oni ukupno iznosili najmanje 50 EUR po toni gotovog proizvoda.

(15) Nadalje, tri slovačka proizvođača posjeduju žig za proizvod „Pražská šunka" i ovime bi ta uporaba bila ugrožena.

(16) Uz prethodno navedena obrazloženja, Slovačka je predložila da ako Komisija odluči registrirati naziv bez obzira na dostavljene navode, u obzir bi se mogao uzeti članak 18. stavak 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012 i odrediti da se naziv „Pražská šunka" poprati tvrdnjom „proizvedeno prema češkoj tradiciji". Alternativa bi bila da se taj isti naziv promijeni u „Tradicionalna Pražská šunka".

(17) Komisija je ispitala argumente izložene u obrazloženoj izjavi o prigovoru koji je podnijela Slovačka s obzirom na odredbe Uredbe (EU) br. 1151/2012, uzimajući u obzir rezultate odgovarajućih savjetovanja između podnositelja zahtjeva i podnositeljâ prigovora, te je zaključila da bi naziv „Pražská šunka" trebalo upisati u registar.

(18) U odgovoru na prvi razlog podnošenja prigovora Češka je pojasnila da proizvod „Pražská šunka" ni prije 1993. nije bio obuhvaćen čehoslovačkim nacionalnim normama (ČSN). U dijelu Čehoslovačke koji odgovara današnjoj Češkoj proizvod „Pražská šunka" proizvodio se u skladu s „tehničko-gospodarskom normom" koju je određivao češki odjel koncerna mesnih sektora „Masný průmysl". Polukonzervirana (pasterizirana) Pražská šunka bez kosti proizvodila se krajem 1970-ih u nekoliko postrojenja u Čehoslovačkoj na državnom području današnje Češke i u osnovi su se slijedili elementi koji se mogu pronaći u specifikaciji proizvoda „Pražská šunka" (ZTS) bez kosti: pasterizacija, uporaba kalupa za ovalni oblik, dimljenje i svinjska mast ili svinjska mast i koža kao dekorativni sloj.

(19) Osim toga, isti se proizvod, polukonzervirana „Pražská šunka" bez kosti, desetljećima proizvodio u drugim zemljama, kao što su Austrija i Njemačka. S obzirom na prethodno navedeno, trebalo bi zaključiti da proizvod „Pražská šunka" bez kosti i njegova metoda proizvodnje odgovaraju tradicionalnom postupku koji postoji dulje od 30 godina.

(20) Ne zahtijeva se da proizvod mora imati posebna svojstva da bi se njegov naziv registrirao kao zajamčeno tradicionalni specijalitet. Članak 19. stavak 1. točka (b) odnosi se na „posebna svojstva" kao element opisa, a posebna svojstva proizvoda dovoljno su opisana za sve tri verzije obuhvaćene specifikacijom proizvoda.

(21) Kad je riječ o drugom razlogu podnošenja prigovora, ne postoje razlozi za zaključak da je taj izraz postao generički. Slovačka nije pružila obrazloženje koje bi dovelo do takvog zaključka. Činjenica da se taj proizvod proizvodi u nekoliko europskih zemalja ne može se sama po sebi smatrati osnovom za zaključak da je riječ o generičkom nazivu. U svakom slučaju, generičnost kao takva nije osnova za podnošenje prigovora koji se odnosi na zajamčeno tradicionalni specijalitet. Zajamčeno tradicionalni specijaliteti zakonski se mogu proizvoditi bilo gdje ako su u skladu sa specifikacijom proizvoda.

(22) Kao treći razlog podnošenja prigovora, Slovačka tvrdi da je uporaba tog naziva zakonita, poznata i gospodarski značajna za slične poljoprivredne ili prehrambene proizvode u Slovačkoj. Komisija uvažava te okolnosti. No smatra da, prvo, razlog zašto se proizvod koji se proizvodi u Slovačkoj ne može obuhvatiti specifikacijom proizvoda „Pražská šunka" (ZTS) u osnovi leži u okolnosti da je Slovačka promijenila recept i način prezentiranja proizvoda nakon što su Češka i Slovačka postale nezavisne, tj. nakon 1. siječnja 1993. Slovačka nadležna tijela izvijestila su da su odluku kojom su uspostavljene tri kategorije, 1) posebna šunka, 2) odabrana šunka i 3) standardna šunka (na temelju najmanjeg masenog udjela čistih bjelančevina od 16 %, 13 % i 10 %), donijeli slovačko Ministarstvo poljoprivrede i slovačko Ministarstvo zdravstva 18. kolovoza 2005. Najmanji maseni udio čistih bjelančevina prije tog datuma iznosio je 18 %. Svi proizvodi „Pražská šunka" proizvedeni u Slovačkoj s najmanjim masenim udjelom čistih bjelančevina od 18 % mogli bi se smatrati proizvodima „Pražská šunka" (ZTS). Slovačka nadležna tijela izvijestila su i da je u isto vrijeme promijenjen i način prezentiranja proizvoda tako što su se prestali upotrebljavati kalupi i toplinska obrada, a proizvod se počeo puniti u poliamidne ovitke. Iako Slovačka navodi da se proizvodnja proizvoda „Pražská šunka" razvila i u Češkoj nakon njezine nezavisnosti, očito je da je upravo u Slovačkoj došlo do bitne i značajne promjene u metodi proizvodnje. Drugo, u usporedbi s prvotnom specifikacijom proizvoda objavljenom 2010., Češka je znatno ublažila zahtjeve iz specifikacije proizvoda kako bi se obuhvatio najveći broj metoda proizvodnje i prema tome registrirao široko rasprostranjen

i zajednički zajamčeno tradicionalni specijalitet. Naime, svi podnositelji čiji je prigovor prihvaćen u dvama postupcima prigovora postigli su sporazum, osim Slovačke. Treće, čini se da se pri izračunu troškova za prilagodbu proizvodnje specifikacijama proizvoda „Pražská šunka” (ZTS) nije uzela u obzir činjenica da se metalni kalupi mogu ponovno upotrebljavati tijekom dugog vremenskog razdoblja. Četvrto, posebno treba istaknuti da uporaba kalupa nije obvezna jer postoje alternative. Može se upotrebljavati plastična folija. Osim toga, 50 EUR po toni gotovog proizvoda za nabavu folije i ručni rad ne čini se kao nerazmjeran trošak.

(23) Osim toga, u skladu s člankom 43. Uredbe (EU) br. 1151/2012 i analogno s odredbama koje su primjenjive na zaštićene oznake izvornosti i zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, žigovi za koje je u dobroj vjeri na području Unije podnesen zahtjev za registraciju ili su registrirani ili uspostavljeni uporabom, ako tu mogućnost dopušta odgovarajuće zakonodavstvo, prije datuma na koji je Komisiji podnesen zahtjev za zaštitu trebali bi se i dalje moći upotrebljavati i obnavljati za taj proizvod bez obzira na registraciju tog naziva. Na žigove za koje je, prije nego što je Komisiji podnesen zahtjev za registraciju naziva „Pražská šunka” kao zajamčeno tradicionalnog specijaliteta, u dobroj vjeri podnesen zahtjev za registraciju ili su registrirani ili uspostavljeni uporabom u dobroj vjeri, ako zakonodavstvo Unije ili Slovačke dopušta tu mogućnost, ne utječe ta registracija.

(24) S obzirom na prethodno navedeno, okolnosti kojima se Slovačka protivi u pogledu zakonite, poznate i gospodarski značajne uporabe naziva, ujedno i na žigovima, na državnom području Slovačke nisu dovoljne da bi se opravdalo odbijanje češkog zahtjeva za registraciju. Kada je riječ o preostalim prijedlozima Slovačke, s obzirom na prethodno utvrđene razloge, Komisija smatra da nije primjereno odrediti da se uz registrirani naziv „Pražská šunka” (ZTS) navodi tvrdnja „proizvedeno prema češkoj tradiciji” kako bi se omogućilo da se slovački proizvod „Pražská šunka”, koji nije u skladu sa specifikacijom proizvoda „Pražská šunka” (ZTS), stavlja na tržište kao proizvod koji proizlazi iz slovačke tradicije. Naime, Slovačka nije dokazala sa postoji alternativna „slovačka tradicija” proizvodnje proizvoda pod nazivom „Pražská šunka”. Osim toga, nakon što su provedena dva postupka prigovora, u specifikaciji proizvoda na koju će se registrirani naziv odnositi više neće biti navedena posebna „češka tradicija”, već prvenstveno tradicija koju dijeli nekoliko država članica EU-a i trećih zemalja.

(25) Prijedlog za promjenu naziva u „Tradicionalna Pražská šunka” podrazumijevao bi ponovno provođenje cijelog postupka, što nije razmjerno u odnosu na legitimna očekivanja.

(26) U svakom slučaju, zaštitu zajamčeno tradicionalnih specijaliteta trebalo bi prilagoditi uzimajući u obzir interes proizvođača i gospodarskih subjekata koji su se do sada zakonito koristili takvim nazivima. Na temelju članka 15. stavka 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012, koji je analogno primjenjiv i na zajamčeno tradicionalne specijalitete, trebalo bi odobriti prijelazno razdoblje od pet godina u kojem se naziv „Pražská šunka” može upotrebljavati bez ispunjavanja uvjeta iz specifikacije proizvoda, ali i da se nakon isteka petogodišnjeg razdoblja nastavi, do iscrpljenja zaliha, na tržište stavljati proizvode koji nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda kako bi im se omogućilo postupno prilagođavanje specifikaciji proizvoda. Međutim, takve proizvode ne bi trebalo stavljati na tržište s oznakom „zajamčeno tradicionalni specijalitet”, pokratom „ZTS” ni logotipom EU-a.

(27) S obzirom na prethodno navedeno, nazive „Пражка шунка” (BG), „Jamón de Praga” (ES), „Pražská šunka” (CS/SK), „Prag Skinke” (DA), „Prager Schinken” (DE), „Praha sink” (ET), „Χοιρομέρι Πράγας” (EL), „Prague Ham” (EN), „Jambon de Prague” (FR), „Praška šunka” (HR/SL/RS), „Prāgas šķiņķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prágai minőségi sonka” (HU), „Perżut ta’ Praga” (MT), „Praagse Ham” (NL), „Szynka Praska” (PL), „Fiambre de Praga” (PT), „Jambon de Praga” (RO), „Prahalainen kinkku” (FI), „Pragskinka” (SV) i „Прашка шунка” (RS) potrebno je upisati u „registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta”.

(28) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Odbora za politiku kakvoće poljoprivrednih proizvoda,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Nazivi „Пражка шунка” (BG), „Jamón de Praga” (ES), „Pražská šunka” (CS/SK), „Prag Skinke” (DA), „Prager Schinken” (DE), „Praha sink” (ET), „Χοιρομέρι Πράγας” (EL), „Prague Ham” (EN), „Jambon de Prague” (FR), „Praška šunka” (HR/SL/RS), „Prāgas šķiņķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prágai minőségi sonka” (HU), „Perżut ta' Praga” (MT), „Praagse Ham” (NL), „Szynka Praska” (PL), „Fiambre de Praga” (PT), „Jambon de Praga” (RO), „Prahalainen kinkku” (FI), „Pragskinka” (SV) i „Прашка шунка” (RS) registrirani su kao zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS).

Nazivi iz prvog stavka odnose se na proizvod iz razreda 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.) utvrđenog u Prilogu XI. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) br. 668/2014 ([1]).

Članak 2.

Pročišćena specifikacija proizvoda utvrđena je u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 3.

Registrirani nazivi mogu se upotrebljavati za označivanje proizvoda koji su stavljeni na tržište na području EU-a, a nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda „Pražská šunka” (ZTS), u razdoblju od pet godina od dana stupanja na snagu ove Uredbe. Kada se ti nazivi upotrebljavaju za proizvode koji nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda, ne mogu se pojaviti uz oznaku „zajamčeno tradicionalni specijalitet”, pokratu „ZTS” ni logotip EU-a.

Nakon isteka petogodišnjeg razdoblja proizvodi koji nose registrirani naziv, a proizvedeni su prije završetka tog razdoblja i nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda iz članka 2., bit će odobreni za stavljanje na tržište dok se ne iscrpe zalihe koje postoje na području EU-a na datum isteka petogodišnjeg razdoblja.

Članak 4.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 26. ožujka 2018.

Za Komisiju

Predsjednik

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).

PRILOG

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”

EU br.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010.

ČEŠKA REPUBLIKA

1. NAZIV (NAZIVI) KOJE JE POTREBNO UPISATI U REGISTAR

„Пражка шунка” (BG), „Jamón de Praga” (ES), „Pražská šunka” (CS/SK), „Prag Skinke” (DA), „Prager Schinken” (DE), „Praha sink” (ET), „Χοιρομέρι Πράγας” (EL), „Prague Ham” (EN), „Jambon de Prague” (FR), „Praška šunka” (HR/SL/RS), „Prāgas šķiņķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prágai minőségi sonka” (HU), „Perżut ta' Praga” (MT), „Praagse Ham” (NL), „Szynka Praska” (PL), „Fiambre de Praga” (PT), „Jambon de Praga” (RO), „Prahalainen kinkku” (FI), „Pragskinka ” (SV), „Прашка шунка” (RS)

2. VRSTA PROIZVODA

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3. RAZLOZI ZA EVIDENTIRANJE

3.1. **Proizvod**

☒ je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod

☐ se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

„Pražská šunka” tradicionalni je mesni proizvod koji se konzumira neposredno te se već dugo proizvodi u sljedećim oblicima:

— „Pražská šunka” s kosti,

— „Pražská šunka” bez kosti,

— „Pražská šunka” u konzervi.

3.2. **Naziv**

☒ se koristi tradicionalno za označivanje specifičnog proizvoda

☐ opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda.

Tradicionalni naziv „Pražská šunka” ne odražava specifična svojstva proizvoda niti specifična svojstva proizvoda povezuje s njegovom izvornošću ili poljoprivrednim podrijetlom, nego je sam po sebi specifičan jer se u cijelom svijetu povezuje s poznatim mesnim proizvodom koji ima specifičan oblik i okus.

4. OPIS

4.1. **Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

4.1.1. *„Pražská šunka” s kosti*

„Pražská šunka” s kosti razlikuje se od ostalih šunki s kosti uglavnom zbog načina odabira i prerade osnovne sirovine. Omjer svinjskog buta i salamure u postupku proizvodnje još je jedno obilježje proizvoda „Pražská šunka” s kosti, na temelju kojeg je u gotovom proizvodu moguće dobiti udio čistih bjelančevina koji odgovara najvišoj razini kvalitete šunke. Osim toga, postupak proizvodnje podrazumijeva kuhanje i dimljenje proizvoda, što ga razlikuje od većine tradicionalnih suhih šunki s kosti.

Fizikalna svojstva:

— Proizvod nije teži od 10 kg.

— Sačuvan je izvorni oblik svinjske šunke rezane na takozvani „praški” način (potrbušnica i križna kost s repom i zdjeličnim kostima odstranjuju se s cijelog buta na kosti, koji uključuje natkoljenicu, ali ne i nogicu; masni je dio zaobljen s leđne strane).

Kemijska svojstva (parametri su utvrđeni na temelju ispitanih uzoraka nakon odstranjivanja kosti):

— Maseni udio čistih bjelančevina (ne uključujući bjelančevine vezivnog tkiva i bjelančevine biljnog podrijetla) iznosi najmanje 16 %. U ispitanim uzorcima površinska mast i koža nisu homogenizirani.

— Maseni udio soli iznosi najviše 3 %.

— Maseni udio masti iznosi najviše 15 %. U ispitanim uzorcima površinski je sloj homogeniziran.

Organoleptička svojstva:

— Vanjski izgled i boja: dio prekriven kožom zlatnožute je boje. Drugi dijelovi površinskog sloja koji nisu prekriveni kožom imaju svjetliji sloj masti, koji je žućkaste do zlatne boje, a boja mišićnog mesa šunke na površini je zlatnožuta do tamnosmeđa.

— Izgled i boja presjeka: mišićno je meso u presjeku ružičasto.

— Okus i miris: tipični okus i miris kuhane i dimljene šunke, odgovarajuće slani okus.

— Konzistencija: čvrsta, kompaktna. Kad je tanko narezan, proizvod je mekan pri ugrizu.

4.1.2. *„Pražská šunka” bez kosti*

„Pražská šunka” bez kosti razlikuje se od ostalih mesnih proizvoda iz te kategorije uglavnom zbog načina proizvodnje jer se radi o visokokvalitetnoj šunki proizvedenoj od svinjskog buta bez kosti ili od ruže od svinjskog buta, koji se prvo kuhaju, a zatim izlažu dimu. Još jedno obilježje je dekorativna površina, koja se sastoji od tankog sloja svinjske masti ili masti i kože. Tipičan jajolik ili ovalni oblik gotovog proizvoda dodatan je razlikovni element.

Fizikalna svojstva:

— Proizvod je tipičnog jajolikog ili ovalnog oblika.

— Radi se o visokokvalitetnoj šunki proizvedenoj od cijelog svinjskog buta bez kosti, koji je pokriven slojem masti s kožom ili bez nje; od obrezane ruže od svinjskog buta i slanih kriški svinjske masti s kožom ili bez nje; ili od obrezane ruže od svinjskog buta pokrivene slojem masti s kožom ili bez nje.

Kemijska svojstva:

— Udio čistih bjelančevina, soli i masti: vidjeti kemijska svojstva proizvoda „Pražská šunka” s kosti.

Organoleptička svojstva:

— Vanjski izgled i boja: dio pokriven slojem masti zlatnožute je boje. Ako je površina pokrivena samo slojem masti, bez kože, tada je svjetlija, žućkaste do zlatne boje.

— Izgled i boja presjeka, okus i miris, konzistencija: vidjeti organoleptička svojstva proizvoda „Pražská šunka” s kosti.

4.1.3. *„Pražská šunka” u konzervi*

„Pražská šunka” u konzervi razlikuje se od ostalih mesnih proizvoda iz te kategorije uglavnom zbog sirovina koje se upotrebljavaju jer se radi o visokokvalitetnoj šunki proizvedenoj od obrezane ruže od svinjskog buta, koja može biti u komadu li grubo mljevena. Još jedno obilježje je tanak sloj aspika između šunke i pakiranja. Međutim, „Pražská šunka” u konzervi razlikuje se od ostalih mesnih proizvoda u konzervi po tipičnom plosnatom i ovalnom obliku pakiranja.

Fizikalna svojstva:

— Proizvod je obično plosnatog i ovalnog oblika; dimenzije proizvoda odgovaraju dimenzijama pakiranja, kojima se osigurava da masa gotovog proizvoda iznosi oko 0,454 kg.

— Prilikom pakiranja meso treba činiti barem 87 % sirovina.

Kemijska svojstva:

— Maseni udio čistih bjelančevina (ne uključujući bjelančevine vezivnog tkiva i bjelančevine biljnog podrijetla) iznosi najmanje 16 %. U ispitanim uzorcima površinski sloj aspika proizvoda nije homogeniziran.

— Maseni udio soli iznosi najviše 3 %.

— Maseni udio masti iznosi najviše 4 %. U ispitanim uzorcima površinski je sloj aspika proizvoda homogeniziran.

— Maseni udio aspika: najviše 36 %.

Organoleptička svojstva:

— proizvod je hermetički zatvoren u pakiranju, čime se osigurava komercijalna sterilnost. Između proizvoda i ambalažnog materijala nalazi se gladak, zlatnožuti sloj aspika.

— Izgled i boja presjeka: šunka je ružičaste boje mesa. Dopuštene su male, odvojene rupe ispunjene aspikom.

— Okus i miris: tipični okus i miris kuhane šunke, odgovarajuće slani okus.

— Konzistencija: čvrsta, kompaktna.

4.2. **Opis načina proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i način pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

4.2.1. *„Pražská šunka" s kosti*

„Pražská šunka" s kosti proizvodi se od cijelog svinjskog buta rezanog na takozvani „praški" način (potrbušnica i križna kost s repom i zdjeličnim kostima odstranjuju se s cijelog buta na kosti, koji uključuje natkoljenicu, ali ne i nogicu; masni je dio zaobljen s leđne strane) i salamure, koja se priprema sa sljedećim sastojcima:

Svinjski butovi ..... 100,0 kg

Salamura (najviše 20,0 kg):

— Voda ..... najviše 17,0 kg

— Mješavina za soljenje s nitritima ili nitratima ..... najviše 2,6 kg

— Šećeri ..... 0 – 1,2 kg

— Stabilizatori ..... 0 – 0,5 kg

— Ekstrakti začina ili ulje ..... 0 – 0,3 kg

— Antioksidansi ..... 0 – 0,1 kg

U šunke se uštrca salamura od prethodno propisanih sastojaka. Zatim se ostave u salamuri ili se salamura u njih utrlja. Zatim slijedi kuhanje u svrhu pasterizacije. Nakon kuhanja proizvod se suši u pušnici, a površina proizvoda izlaže dimu, kako bi se dobili specifični okus, miris i boje, a zatim se hladi i skladišti.

Ako se butovi ne sole uštrcavanjem salamure nakon kojeg slijedi namakanje ili trljanje, hladni se butovi mogu soliti i pripremiti temeljitim trljanjem površine mješavinom za soljenje na bazi nitrata s malo šećera. Butovi se zatim odlože u blago posoljenu posudu za soljenje na način da se koža okrene prema dnu. Potom se preliju prokuhanom i zatim ohlađenom salamurom na bazi nitritne soli kojoj se također doda malo šećera. Tako odloženi butovi stavljaju se pod teret kako bi u cijelosti ostali uronjeni u salamuru te se nakon odgovarajućeg vremena, ovisno o rezultatima neprekidnog senzorskog praćenja kvalitete, okrenu na način da se sloj koji se nalazio na dnu posude za soljenje okrene prema gore i obrnuto. Nakon temeljitog soljenja, šunke se tijekom nekoliko sati namaču u mlakoj vodi, a zatim ih se ostavi da se ocijede. Šunke se prvo suše u pušnici, a zatim se površinom izlažu dimu kako bi dobile specifičan okus, miris i boju. Zatim slijedi kuhanje u svrhu pasterizacije, a nakon toga hlađenje i skladištenje.

Koji god od dva navedena postupka da se primjenjuje, gotov se proizvod također može izložiti konačnoj obradi koja se sastoji od površinskog izlaganja proizvoda vatri i obrade kože različitim dekorativnim tehnikama.

4.2.2. *„Pražská šunka" bez kosti*

„Pražská šunka" bez kosti proizvodi se od cijelog svinjskog buta bez kosti ili ruže odvojene od svinjskog buta, koji se pripremaju u skladu s točkom 4.1.2., i salamure koja je, u pogledu sastava i najvišeg dopuštenog udjela u odnosu na mesnu sirovinu, jednaka salamuri koja se upotrebljava u proizvodnji proizvoda „Pražská šunka" s kosti (za soljenje mješavinom na bazi nitrita).

Salamura od prethodno propisanih sastojaka u cijele se svinjske butove bez kosti ili ruže od svinjskog buta uštrca i/ili utrlja. Salamura se stavlja na kriške svinjske masti s kožom ili bez nje koje se sole zasebno ako se upotrebljavaju kao dekorativni sloj proizvoda. Nakon soljenja i trljanja sirovine proizvod se pakira u kalupe jajolikog ili ovalnog oblika, pri čemu se pazi na to da sloj masti na površini sirovine, s kožom ili bez nje, uvijek čini površinski dekorativni sloj proizvoda. Ako se za površinski dekorativni sloj proizvoda upotrebljavaju kriške svinjske masti s kožom ili bez nje, kalupi se trebaju obložiti tim posoljenim kriškama prije nego što se u njih stave obrezane ruže od svinjskog buta. Zatim slijedi kuhanje proizvoda u kalupima u svrhu pasterizacije. Nakon kuhanja proizvod se vadi iz kalupa i zatim izlaže dimu kako bi prije hlađenja i pakiranja dobio specifični okus, miris i boju.

Gotov se proizvod također može izložiti konačnoj obradi koja se sastoji od površinskog izlaganja proizvoda vatri i obrade kože različitim dekorativnim tehnikama.

Proizvodi koji se proizvode od cijelih svinjskih butova bez kosti i prekrivaju mašću s kožom ili bez nje, ili od ruža od svinjskih butova prekrivenih mašću s kožom ili bez nje, mogu se prije kuhanja oblikovati kao što je propisano s pomoću folije koja se nakon kuhanja uklanja. U tom slučaju nije potrebno upotrijebiti kalupe.

4.2.3. *„Pražská šunka" u konzervi*

„Pražská šunka" u konzervi proizvodi se od obrezane ruže od svinjskog buta (šunka, cijela ili grubo mljevena), želatine (u prahu) i salamure, koja se priprema od sastojaka navedenih u nastavku.

Obrezane ruže od svinjskog buta ..... 100,0 kg

Želatina u prahu ..... 4,0 kg

Salamura (najviše 14,3 kg):

— Voda ..... najviše 11,0 kg

— Mješavina za soljenje s nitritima ..... najviše 2,8 kg

— Šećeri ..... 0 – 0,5 kg

Upotrebljava se pakiranje plosnatog i ovalnog oblika, proizvedeno od odgovarajućih materijala za sterilizaciju, kojim se osigurava da masa gotovog proizvoda iznosi oko 0,454 kg.

U ruže od svinjskog buta, u komadu li grubo mljevene, utrlja se salamura. Po završetku tog postupka proizvod se pakira u vakuumu, prije čega se na dno pakiranja raspršti odgovarajuća količina želatine u prahu. Kad se pakiranje zapečati, proizvod se čuva na temperaturi od 5 °C tijekom 12 sati. Zatim slijedi faza sterilizacije u kojoj temperatura svih dijelova proizvoda mora iznositi barem 121 °C tijekom deset minuta. Nakon kuhanja proizvod se hladi i čuva na suhom na temperaturi od 0 do 25 °C i relativnoj vlažnosti od najviše 85 %. Rok trajanja iznosi najmanje tri godine.

4.3. **Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

4.3.1. *„Pražská šunka" s kosti*

Naziv „Pražská šunka" upotrebljava se od 1860-ih godina za označivanje jednog od najpoznatijih prehrambenih proizvoda u Češkoj Republici i osobito u Pragu. Prema nekim povijesnim izvorima, proizvod pod nazivom „Pražská šunka" povezuje se s imenom Františeka Zvěřine, koji je prvi proizveo taj proizvod. Nakon Františeka Zvěřine proizvodnju proizvoda „Pražská šunka" preuzeo je Josef Jeřábek, poznati praški proizvođač dimljenog mesa. Među ostalim se proizvođačima pojavljuju i Dlouhý, Malý te Cibulka iz Praga. Slijedeći primjer Praga, i drugi su gradovi počeli proizvoditi proizvod „Pražská šunka". U Brnu ga je proizvodio Jebavý, u Kraljičinom Gradcu Hutla, a u Pardubicama Sochor. Do kraja 19. stoljeća taj je proizvod proizvodio velik broj proizvođača

dimljenog mesa. Slikovitije rečeno, može se reći da je proizvod Zvěřine „Pražská šunka" bio predak svih ostalih proizvoda. Antonín Chmel pokrenuo je industrijsku proizvodnju proizvoda „Pražská šunka" kad je 1879. osnovao poduzeće u Pragu u postrojenju U Zvonařky. „Pražská šunka" bio je njegov vodeći proizvod, ali je proizvodio i široki spektar proizvoda od dimljenog mesa koji su brzo stekli dobar ugled u Pragu i drugim gradovima, osobito gradovima s toplicama, a zatim i u određenim europskim zemljama. Međutim, najveći komercijalni uspjeh postigao je proizvod „Pražská šunka", koji se brzo našao i na prekomorskim tržištima. Nakon Drugog svjetskog rata poduzeće je nacionalizirano te mu se malo po malo pripojilo nekoliko drugih praških proizvodnih postrojenja. U tom su razdoblju nastale i druge varijante proizvoda „Pražská šunka" u obliku šunke u konzervi ili polukonzervirane šunke koja se priprema od mesa svinjskog buta. Postrojenje „U Zvonařky", zajedno sa svim zaposlenicima i resursima, pripojilo se 1977. novom kombinatu proizvodnje mesa Masokombinát Praha jih – Písnice. S dolaskom novih tehnika soljenja u postupak proizvodnje proizvoda „Pražská šunka" uvedena je tehnika uštrcavanja salamure, nakon koje u određenim slučajevima slijedi trljanje. Tijekom razdoblja privatizacije nakon 1989. zatvoreno je postrojenje za proizvodnju mesa Pisnice, ali se „Pražská šunka" s kosti nastavila proizvoditi u nekoliko drugih proizvodnih pogona u Češkoj Republici.

Proizvodnja proizvoda „Pražská šunka" izvorno se temelji na odabiru sirovina i metodi soljenja. Kao sirovine u to su se doba upotrebljavali butovi (šunka) lakih svinja pa je i prema današnjem receptu masa ograničena na 10 kg. Još jedno specifično svojstvo postupka proizvodnje, koje se prenosilo iz generacije u generaciju, način je na koji se svinjski butovi režu, a to je takozvani „praški" način. Hladni su se svinjski butovi solili na način da se površinski sloj mesa, osobito koža, temeljito trljao mješavinom za soljenje koja je sadržavala malo šećera. Dno posude za soljenje bilo je blago posoljeno, a svinjski su se butovi u nju odlagali kožom okrenutom prema dnu. Šunke su se prelile prokuhanom i zatim ohlađenom salamurom na bazi nitritne soli kojoj je dodano malo šećera, a zatim su se stavile pod teret. Šunke su se potom okrenule na način da se donji dio okrenuo prema gore, a gornji dio prema dolje. Naposljetku su se još jednom stavile pod teret. Nakon provedbe nadzora organoleptičke kvalitete šunke su se nekoliko sati namakale u mlakoj vodi i zatim ostavile da se osuše. Završna faza postupka sastojala se od odstranjivanja zdjeličnih kosti, struganja površine kože i vezivanja koljenice na način da ne promijeni oblik tijekom kuhanja. Šunke su se uvijek vješale u grijanim pušnicama. Dimljenje se sastojalo od dvije faze: prva je faza bila sušenje na visokoj vatri, a druga je faza bila aromatiziranje i bojenje pomoću vlažne piljevine od tvrdog drva. Šunke su se obično polako dimile 8 do 12 sati. Zatim su se ošurile vrelom vodom i skuhale. Naposljetku su se ohladile umakanjem u hladnu vodu.

4.3.2. *„Pražská šunka" bez kosti*

U razdoblju prije Drugog svjetskog rata nastale su varijante proizvoda „Pražská šunka". To je bio, s jedne strane, pasterizirani proizvod „Pražská šunka" bez kosti proizveden od mesa svinjskog buta. Proizvodili su ga Antonín Chmel u Pragu u postrojenju U Zvonařky i Josef Beránek u postrojenju Beránkové podniky. Tehnika proizvodnje tih vrsta proizvoda „Pražská šunka" sastojala se od otkoštavanja svježih svinjskih butova (šunke), obrade različitih dijelova tih šunki, razvrstavanja s obzirom na boju te strojnog, isprekidanog odvajanja sirovina dodavanjem natrijeva klorida i potrebne količine natrijeva nitrita i šećera, koji su se djelomično otopili u određenoj količini salamure. Zatim je slijedila pasterizacija i hlađenje. U razdoblju nakon Drugog svjetskog rata pasterizirana „Pražská šunka" uglavnom se proizvodila u postrojenjima Brno, Kostelec, Studená, Vamberk i Planá nad Lužnicí. Krajem 1970-ih u tim se tvornicama počela proizvoditi „Pražská šunka" bez kosti upotrebom kalupa i pakiranjem gotovog proizvoda u plastičnu ambalažu, slijedom čega su se prestale upotrebljavati konzerve, ali što je osobito omogućilo dimljenje proizvoda nakon pasterizacije i upotrebu dekorativnog tankog sloja masti s kožom ili bez nje. Tako je taj proizvod, s obzirom na svoja svojstva, postao jako sličan izvornom proizvodu „Pražská šunka" s kosti. U razdoblju nakon 1989. proizvodnja proizvoda „Pražská šunka" s kosti proširila se u druge proizvodne pogone u Češkoj Republici.

4.3.3. *„Pražská šunka" u konzervi*

Još jedna varijanta izvornog proizvoda „Pražská šunka", koja se počela proizvoditi u razdoblju nakon Drugog svjetskog rata, bila je „Pražská šunka" u konzervi. Također se proizvodila od odabranih sirovina dobivenih otkoštavanjem svježih svinjskih butova, dodavanjem nitritne soli, šećera i želatine; da bi se postigao dulji rok trajanja, proizvod se sterilizirao u ovalnim konzervama od jedne funte (oko 453 g). Šunka u konzervi uglavnom je postigla komercijalni uspjeh zbog udjela aspika u gotovom proizvodu. Od 1973. „Pražská šunka" u konzervi uglavnom se proizvodila u postrojenjima Kostelec, Krahulčí i Studená. U razdoblju nakon 1989. proizvodnja te varijante proizvoda „Pražská šunka" proširila se u druge proizvodne pogone u Češkoj Republici.